

LACTACEL B

PVPP – Bentonite sélectionnée – Eléments supports.



TRAITEMENT DES MOUTS BLANCS OU ROSES
CONTRE L'OXYDATION DES VINS.

CARACTERISTIQUES

- ◆ **LACTACEL B** est destiné au traitement de l'oxydation sur les moûts de vendanges saines ou faiblement altérées par *Botrytis cinerea*. L'oxydation n'est pas seulement le fait de la polyphénoloxydase issue de la pourriture grise (Laccase), elle résulte, sur la vendange saine, de l'action de l'enzyme oxydative du raisin lui-même (Tyrosinase) qui attaque les polyphénols (couleur, arômes, structure) dès les premières manipulations en cave, sur vin rouge comme sur vin blanc.
- ◆ **LACTACEL B** s'emploie au débourbage ou au cours de la fermentation alcoolique; grâce à sa composition, **LACTACEL B** exerce une action protectrice contre l'apparition, par oxydation, d'arômes désagréables et de nuances marron ou brunes. Il conserve au vin en cours d'élaboration, sa fraîcheur, son fruité et sa teinte originelle.
- ◆ Sa richesse en bentonite confère à **LACTACEL B** des avantages particuliers :
 - Elle permet de décolorer légèrement les moûts blancs de raisins noirs, sans recourir nécessairement au traitement au charbon décolorant ; de même elle contribue à corriger la nuance d'un rosé trop coloré (rosés de saignée en particulier).
 - **LACTACEL B** contribue à la stabilité protéique des vins traités ; un traitement ultérieur à la bentonite peut ainsi être limité (contrôler, par sécurité la stabilité protéique à l'aide du bentotest ou d'un test à la chaleur).
- ◆ Au débourbage, **LACTACEL B** sédimente rapidement sous forme de lies colorées, bien tassées et faciles à séparer par soutirage.
- ◆ Employé dès le début de la fermentation alcoolique, **LACTACEL B** contribue à régulariser l'activité levurienne, les particules de cellulose et de bentonite en suspension, en servant de support pour les micro-organismes. Il minimise ainsi les risques d'accident en cours ou en fin de fermentation.
- ◆ Ses constituants agissant par adsorption, la remise en suspension permanente de **LACTACEL B** tout au long de la phase fermentaire garantit son efficacité optimale.
- ◆ Sur vin, **LACTACEL B** s'utilise à titre préventif sur vins jeunes, blancs ou rosés, dont il rafraichit la couleur et affine la dégustation.

LEGISLATION

- ◆ Dose maximale autorisée par l'Union Européenne : 530g/hL (due à la présence de PVPP).
- ◆ **LACTACEL B** ne contient pas de substances allergène, son emploi ne nécessite pas de mentions particulières sur les bouteilles de vins traités.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Se référer aux conseils de l'oenologue; à titre indicatif 50 g/hL à 100 g/hL pour la protection contre l'oxydation.
- ◆ Des doses supérieures peuvent être appliquées dans certaines situations (détachage et/ou déprotéinisation plus poussés).

PREPARATION

- ◆ Disperser 1 kg de **LACTACEL B** dans 10 L d'eau froide ordinaire (Jamais de moût). Remuer énergiquement et homogénéiser. Laisser gonfler quelques heures. Agiter de nouveau avant l'utilisation.

Attention : **LACTACEL B** ainsi préparé doit être utilisé dans la journée.

MISE EN ŒUVRE

Sur moût

Première possibilité :

- ◆ **LACTACEL B** s'utilise au cours de la phase de débourbage. Il est éliminé au soutirage avant la mise en fermentation alcoolique. On élimine ainsi tous les produits indésirables qu'il a adsorbés.

Deuxième possibilité :

- ◆ Introduire **LACTACEL B** de manière homogène et régulière dès que la fermentation a débuté, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage (DOSACOL). Si la préparation manque de fluidité, l'allonger au dernier moment avec de l'eau jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. (Ne jamais utiliser de moût).

Sur vin

- ◆ Introduire la suspension liquide de **LACTACEL B** de manière régulière et homogène, sur la totalité du volume de vin à traiter, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage.
- ◆ Soutirer puis filtrer dès que **LACTACEL B** est rassemblé au fond de la cuve (après 5 à 7 jours de repos).

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 10 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATIONS

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.